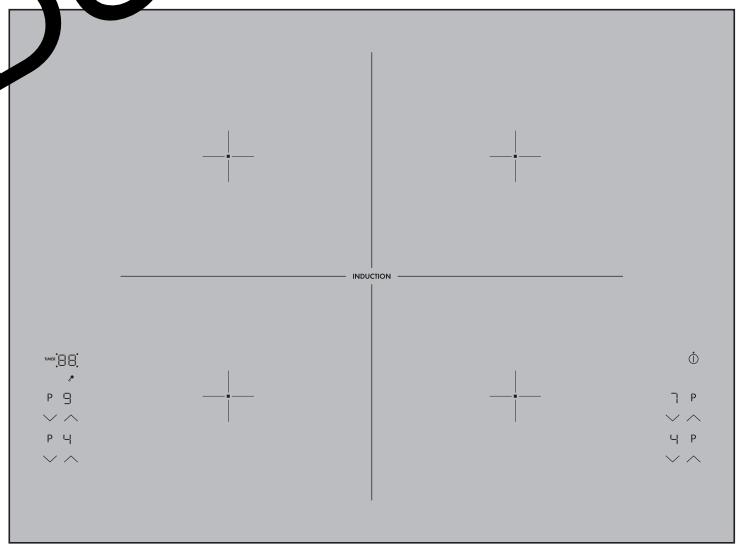
VOSS

Montage- und Gebrauchsanweisung

DUMMY



Induktions-Glaskeramik-Kochfeld

DIK 2470-RF / DIK 2470-AL

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. …

3. …

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Inhalt

Gebrauchsanweisung 4

Sicherheitshinweise 4

Gerätebeschreibung 5
Ausstattung Kochfeld 5
Ausstattung Bedienfeld 6
Touch Control-Sensorfelder 6
Anzeigen 7
Restwärmeanzeige 7

Bedienung des Geräts 8
Gerät ein- und ausschalten 8
Kochstufe einstellen 8
Ankoch-Automatik verwenden 9
Bedienfeld verriegeln/entriegeln 9
Kindersicherung verwenden 10
Power-Funktion ein- und ausschalten 11
Timer verwenden 12
Kochen über zwei Kochzonen 14
Sicherheitsabschaltung 15

Tipps zum Kochen und Braten 16
Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen 16
Tipps zum Energiesparen 17
Anwendungsbeispiele zum Kochen 17

Reinigung und Pflege 18

Was tun, wenn 19

Entsorgung 20

Montageanweisung 21

Montage 22
Typenschilder 24

Garantibetingelser 25

Kundeserviceadresser 26

Service 27

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich Änderungs-Richtlinie 92/31/EWG
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 CE-Kennzeichnungs-Richtlinie

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

Allgemeine Sicherheit

- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Kochvorgänge mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.

Sicherheit beim Reinigen

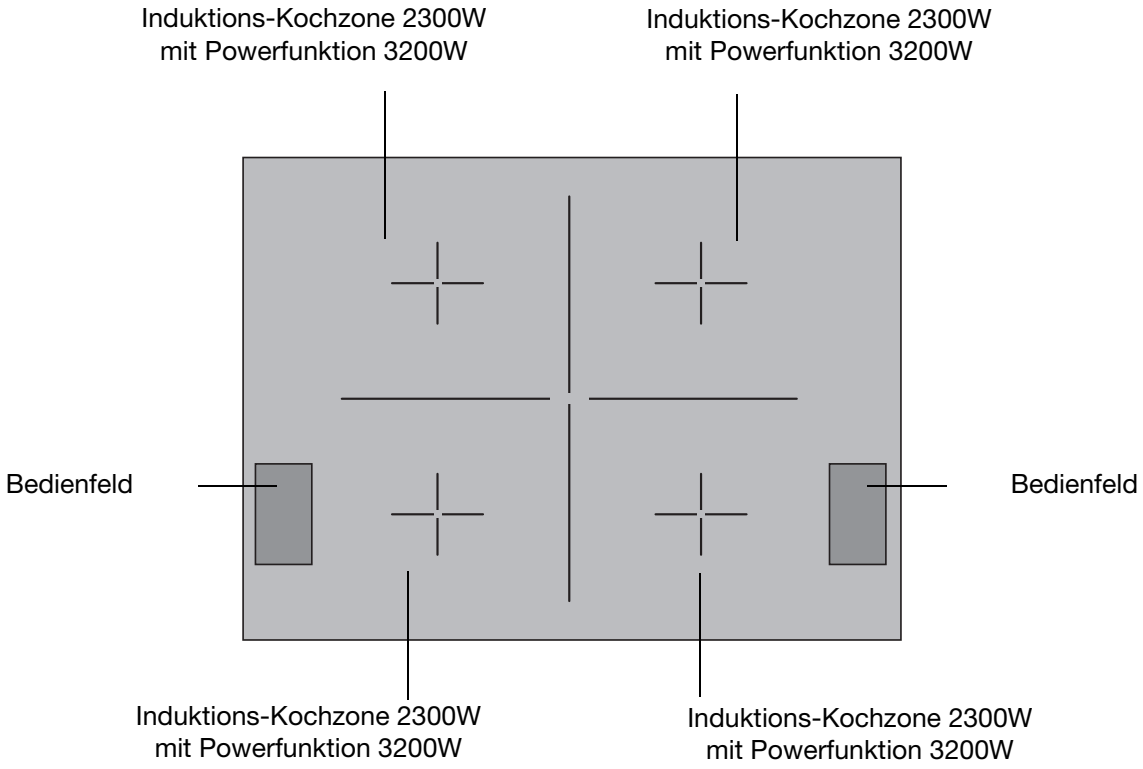
- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

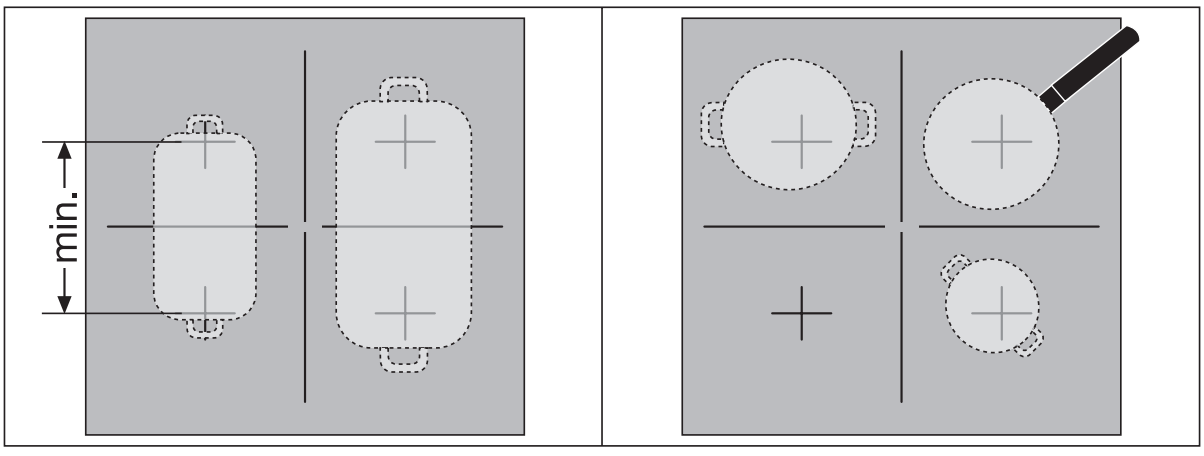
- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigten Böden können beim Verschieben die Glaskeramik verkratzen.
- Schmelzbare Gegenstände und Überkochendes können auf der Glaskeramik einbrennen und sollten sofort entfernt werden.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Der Lüftungsspalt von 5mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegenden Möbelfront darf nicht verdeckt werden.

Gerätebeschreibung

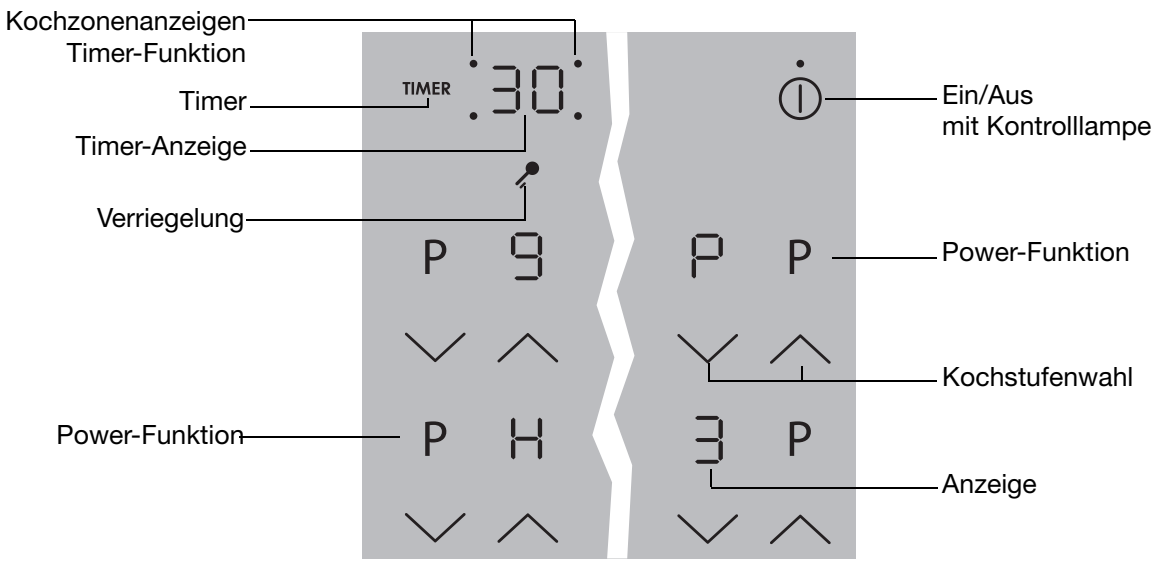
Ausstattung Kochfeld



Das Kochfeld ist in vier Kochzonen gegliedert. In jeder Kochzone befindet sich unter der Glaskeramik ein Induktionsheizkörper, dessen Mitte jeweils mit einem Kreuz auf der Glaskeramikfläche markiert ist. Kochgeschirr kann auf jeder Kochzone beliebig platziert werden. Die Kreuz-Markierung muss jedoch durch Kochgeschirr voll bedeckt sein.
Der Boden des Kochgeschirrs muss einen Durchmesser von 130-210mm besitzen.
Größeres Kochgeschirr wie z.B. ein Bräter kann auf zwei Kochzonen gleichzeitig erhitzt werden. Dabei müssen beide Kreuz-Markierungen mindestens bis zur Mitte durch das Kochgeschirr verdeckt sein.



Ausstattung Bedienfeld



Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und von Anzeigen und akustischen Signalen bestätigt.
Berührt werden die Sensorfelder von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.

Sensorfeld		Funktion
⏻	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
⌃	Einstellungen erhöhen	Kochstufe/Zeit erhöhen
⌄	Einstellungen verringern	Kochstufe/Zeit verringern
TIMER	Timer	Timer Auswahl
🔑	Verriegelung	Bedienfeld ver-/entriegeln
P	Power	Power-Funktion ein-/ausschalten

⚠ **Warnung!** Verbrennungsgefahr durch abstrahlende Wärme. Längeres Kochen auf höheren Leistungsstufen mit größerem Kochgeschirr auf den vorderen Kochzonen kann die Sensorfelder erwärmen. Sensorfelder vorsichtig berühren.

Anzeigen

Anzeige		Beschreibung
0		Kochzone ist ausgeschaltet
u	Warmhaltestufe	Warmhaltestufe ist eingestellt
1 - 9	Kochstufen	Kochstufe ist eingestellt
A	Ankoch-Automatik	Ankoch-Automatik ist aktiv
E	Fehler	Fehlfunktion ist aufgetreten
F	Topferkennung	Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es ist kein Kochgeschirr aufgesetzt
H	Restwärme	Kochzone ist noch warm
L	Kindersicherung	Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
P	Power	Power-Funktion ist eingeschaltet
-	Sicherheitsabschaltung	Sicherheitsabschaltung ist aktiv

Restwärmeanzeige

Warnung! Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige H beachten.

Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird lediglich durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt.
Das **Kühlgebläse** schaltet sich abhängig von der Temperatur der Elektronik automatisch ein und aus.

Bedienung des Geräts

Induktions-Kochzonen mit geeignetem Geschirr verwenden.

Gerät ein- und ausschalten

	Bedienfeld	**Anzeige**	**Kontrolllampe**
Einschalten	⏻ 2 Sekunden berühren	0 / H	leuchtet
Ausschalten	⏻ 1 Sekunde berühren	H / keine	erlischt

Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Kochstufe einstellen

	Bedienfeld	**Anzeige**
Erhöhen	∧ berühren	u bis 9 / P
Verringern	∨ berühren	9 bis 0
Ausschalten	∧ und ∨ gleichzeitig berühren	0

Die Warmhaltestufe u liegt zwischen 0 und 1. Sie dient zum Warmhalten von Speisen.

Ankoch-Automatik verwenden

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	maximale Stufe einstellen	9 / P
2.	Kurz absetzen	9 / P
3.	^ berühren	A
4.	v berühren um die gewünschte Kochstufe einzustellen	8 bis 1 / u nach 3 Sekunden A

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Die Ankoch-Automatik stellt die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Wird während des Ankochstoßes A eine höhere Kochstufe gewählt, z.B. von 3 nach 5, wird die Ankochzeit angepasst.

Die Dauer des automatischen Ankochstoßes ist abhängig von der eingestellten Kochstufe.

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
u	0:10
1	0:10
2	0:10
3	3:10
4	5:50
5	10:10
6	2:00
7	2:30
8	2:50
9	---

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten	berühren	L (für 5 Sekunden)
Ausschalten	berühren	vorher eingestellte Kochstufe

Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Kindersicherung verwenden

Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Geräts.

Kindersicherung einschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	⏻ Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	0
2.	berühren bis Signal ertönt	Akustisches Signal
3.	∧ berühren	L
Gerät schaltet aus. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.		

Kindersicherung ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	⏻ Gerät einschalten	L
2.	berühren bis Signal ertönt	Akustisches Signal
3.	∨ berühren	
Gerät schaltet aus. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.		

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

Schritt	Bedienfeld	Anzeige/Signal
1.	⏻ Gerät einschalten	L
2.	∧ und ∨ gleichzeitig berühren	0 / Akustisches Signal
Bis zum nächsten Ausschalten des Geräts kann es normal benutzt werden.		

Power-Funktion ein- und ausschalten

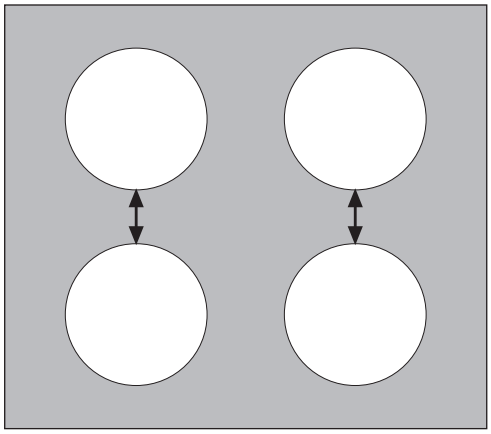
Die Power-Funktion P stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.
Die Power-Funktion wird für 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktions-Kochzone automatisch auf die Kochstufe 9 zurück.

	Bedienfeld	**Anzeige**
Einschalten	P berühren	P
Ausschalten	P berühren	9
	⌄ berühren	9

Wird die Power-Funktion beendet, wechseln die Kochzonen automatisch zur vorher eingestellten Kochstufe zurück.

Power-Management

Die Kochzonen verfügen über eine maximale Leistung.
Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten der Power-Funktion überschritten, reduziert das Power-Management die Kochstufe einer anderen Kochzone.
Die Anzeige dieser Kochzone wechselt für 1 Minute zwischen der eingestellten und der maximal möglichen Kochstufe. Danach wird die tatsächliche Kochstufe angezeigt.



Beispiel:

Zuletzt eingeschaltete Kochzone	**Andere Kochzone**		
eingestellte Kochstufe	eingestellte Kochstufe	Anzeige	tatsächliche Kochstufe
P	9	5 im Wechsel mit 9	5
9	9	7 im Wechsel mit 9	7
8	8	8	8

Timer verwenden

Alle Kochzonen können gleichzeitig je eine der beiden Timer-Funktionen nutzen.

Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal 00 blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal 00 blinkt

Wird eine Kochzone ausgeschaltet wird die eingestellte Timer-Funktion mit ausgeschaltet.

Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

Kochzone auswählen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige	
1.	TIMER 1 x berühren	Kontrolllampe der ersten Kochzone blinkt	
2.	TIMER 1 x berühren	Kontrolllampe der zweiten Kochzone blinkt	
3.	TIMER 1 x berühren	Kontrolllampe der dritten Kochzone blinkt	
4.	TIMER 1 x berühren	Kontrolllampe der vierten Kochzone blinkt	

Die Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone erlischt, solange die Timer-Zeit eingestellt werden kann.

Blinkt die Kontrolllampe langsamer, erscheint die Kochstufenananzeige wieder und die Kochstufe kann wieder eingestellt oder verändert werden.

Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit aller Timer-Funktionen angezeigt und die zugehörige Kontrolllampe blinkt.

Zeit einstellen

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	TIMER Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt
2.	⌃ oder ⌄ der ausgewählten Kochzone berühren	00 bis 99 Minuten
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.		

Timer-Funktion ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	TIMER Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	⌄ der ausgewählten Kochzone berühren	Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00.
	⌃ und ⌄ der ausgewählten Kochzone gleichzeitig berühren	00 wird angezeigt.
Die Kontrolllampe erlischt. Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone ist ausgeschaltet.		

Zeit verändern

Schritt	Bedienfeld	Anzeige
1.	TIMER Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	⌃ oder ⌄ der ausgewählten Kochzone berühren	01 bis 99 Minuten
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer. Die Zeit ist eingestellt. Die Zeit läuft rückwärts ab.		

Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

Schritt	Bedienfeldfeld	Anzeige
1.	TIMER Kochzone auswählen	Kontrolllampe der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
Nach einigen Sekunden blinkt die Kontrolllampe langsamer.		

Akustisches Signal ausschalten

Schritt	Bedienfeld	Akustisches Signal
1.	TIMER berühren	Akustische Quittierung.
Akustisches Signal verstummt.		

Kochen über zwei Kochzonen

Großes Kochgeschirr kann mit zwei Kochzonen gleichzeitig erhitzt werden. Dazu eignen sich jeweils die zwei Kochzonen der linken oder rechten Seite des Kochfelds.

1. Kochgeschirr zentriert auf beide Zonen aufsetzen. Das Kochgeschirr muss beide Kreuz-Markierungen mindestens bis zur Mitte bedecken.
2. Für beide Kochzonen die gleiche Kochstufe einstellen (max. Stufe 8).

Es kann bei verschiedenen Kochgeschirren zu Unterschieden in der Wärmeverteilung kommen. Gute Kochergebnisse können mit Kochgeschirr erzielt werden, dessen Boden dick und plan ist.

Sicherheitsabschaltung

Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden durch Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) verdeckt, ertönt ein Signal und das Kochfeld schaltet automatisch ab.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Bedienfeld

- Werden bei ausgeschaltetem Gerät ein oder mehrere Sensorfelder des Bedienfeldes länger als 10 Sekunden verdeckt, ertönt ein Signalton. Der Signalton schaltet sich automatisch ab, wenn die Sensorfelder nicht mehr verdeckt sind.

Induktions-Kochzonen

- Bei Überhitzung (z.B. durch einen leergekochten Topf) schaltet sich die Kochzone automatisch aus. [-] wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf 0 gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, blinkt [F] in der Anzeige und nach 2 Minuten schaltet sich die Anzeige der Kochzone aus.
- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. [-] wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf 0 gestellt werden.

Kochstufe	Abschaltung nach
u. 1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten

Acrylamidhinweis
Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

Geschirrmaterial

Geschirrmaterial	geeignet
Stahl, Stahlemail	ja
Gusseisen	ja
Edelstahl	wenn vom Hersteller entsprechend ausgezeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	---
Glas, Keramik, Porzellan	---

Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

Eignungsprüfung
Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...
- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit Kochstufe 9 innerhalb kurzer Zeit erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.

Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf InduktionsKochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind keine Störung des Geräts und die Funktion wird in keiner Weise beeinträchtigt.

Geschirrboden
Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und plan wie möglich sein.

Topfgröße
Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der magnetische Teil des Geschirrbodens je nach Kochzonengröße einen Mindest-Durchmesser haben.
Nicht geeignet ist Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser kleiner als 12 cm.

Tipps zum Energiesparen

Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.

Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Aus-Stellung		
⎵	**Warmhalten**	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	**Schmelzen**	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	**Quellen**	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	**Dämpfen Dünsten**	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	**Kochen**	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	**Mildes Braten**	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	**Starkes Braten**	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	**Ankochen Anbraten Frittieren**	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion eignet sich zum Ankochen großer Mengen Flüssigkeit.

Reinigung und Pflege

Vorsicht! Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Achtung! Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Achtung! Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Verschmutzungen entfernen

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

	entfernen		
Art der Verschmutzung	**sofort**	**bei abgekühltem Gerät**	**mit**
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Geräts nicht.

Was tun, wenn …

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Verriegelung ist eingeschaltet [L]	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet [L]	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) entfernen. Gerät wieder einschalten
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Die Ankoch-Automatik schaltet sich nicht ein	Die Kochzone hat noch Restwärme [H]	Kochzone abkühlen lassen
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt [9]	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankoch-Automatik
Sensorfelder werden heiß	Kochgeschirr zu groß oder zu nah an den Bedienelementen platziert	Kochgeschirr mittig auf eine der vier Kochzonen stellen. Großes Kochgeschirr vorzugsweise auf den hinteren Kochzonenplatzieren.
Wiederholter Signalton (6x), Gerät schaltet ab	Ein oder mehrere Sensorfeld(er) sind länger als 10 Sekunden verdeckt	Sensorfelder freigeben
Signalton ertönt bei ausgeschaltetem Gerät	Das Bedienfeld ist durch Gegenstände ganz oder teilweise bedeckt	Gegenstände entfernen
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 5 Sek. wieder aus; nach 5 Sek. ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
Anzeige wechselt zwischen zwei Kochstufen	Das Power-Management reduziert die Leistung dieser Kochzone	Siehe Abschnitt „Power-Funktion ein-/ausschalten“
	Power-Management ist aktiv, maximale Last pro Seite erreicht	Kochzonen auf anderer Seite verwenden
[F] blinkt	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Geschirr verwenden
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone	Kochgeschirr aufsetzen
	Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein	Geeignetes Geschirr verwenden (min. 120 mm)
	Kochgeschirr deckt Kreuz-Markierung nicht voll ab	Geschirr zentrisch über der Kreuz-Markierung platzieren

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
[-] leuchtet	Überhitzungschutz der Kochzone ist ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
	Sicherheitsabschaltung hat ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
[E] und Zahl wird angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen) Wird nach dem Einschalten wieder [E] angezeigt, den Kundendienst rufen

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.

Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Entsorgung

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

Altgerät

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise

Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling etc.).
Die Montage darf nur von einer Fachkraft ausgeführt werden.
Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Möbeln sind einzuhalten.
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein, zum Beispiel Schubladen dürfen nur mit Schutzboden direkt unter dem Gerät montiert sein.
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte sind mit einem geeigneten Dichtungsmaterial gegen Feuchtigkeit zu schützen.
Die Dichtung schließt das Gerät spaltfrei mit der Arbeitsplatte ab.
Zwischen Gerät und Arbeitsplatte keine Silikon-Dichtungsmasse aufbringen.
Die Unterseite des Geräts einbauseitig vor Dampf und Feuchtigkeit schützen, z.B. von einem Geschirrspüler oder Backofen.
Vermeiden Sie die Montage des Gerätes direkt neben Türen und unter Fenstern. Aufklappende Türen und aufspringende Fenster können sonst heißes Kochgeschirr von der Kochstelle reißen.

WARNUNG!
Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom.

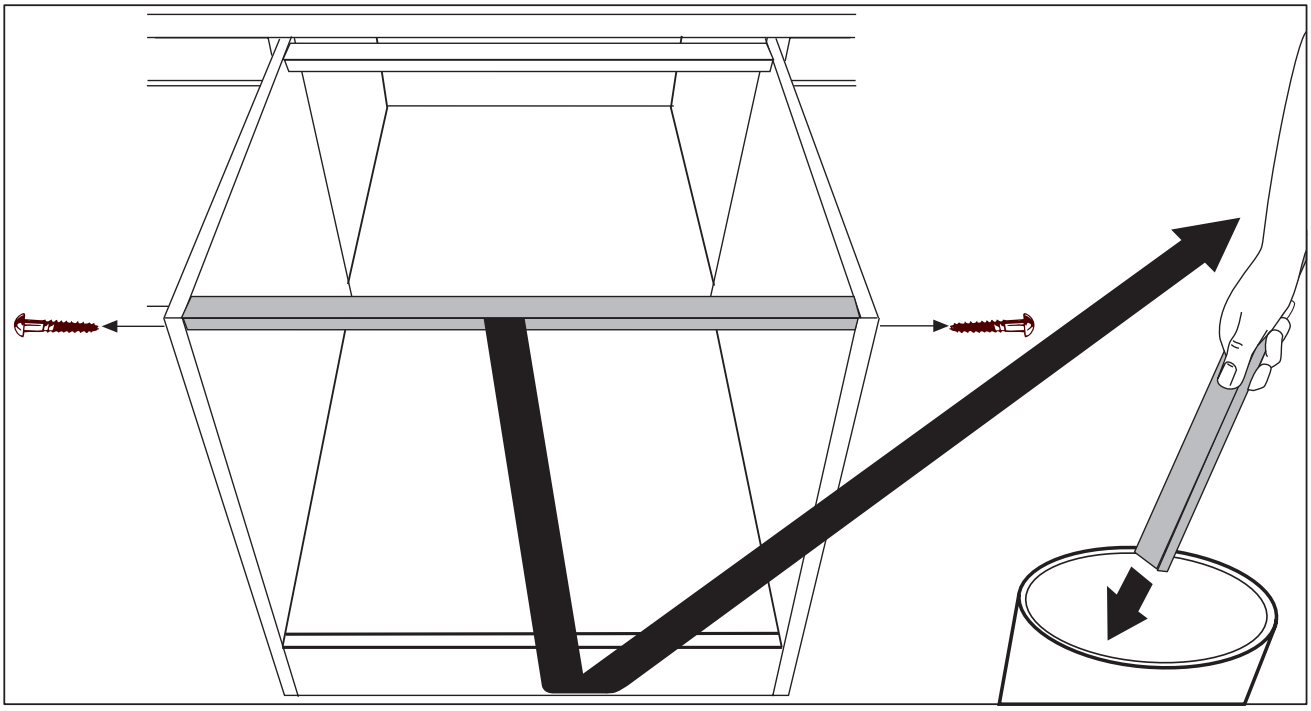
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Netzanschlussklemme spannungsfrei machen.
- Anschlussschema beachten.
- Sicherheitsregeln der Elektrotechnik beachten.
- Berührungsschutz durch fachgerechten Einbau sicherstellen.
- Den Elektroanschluss durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

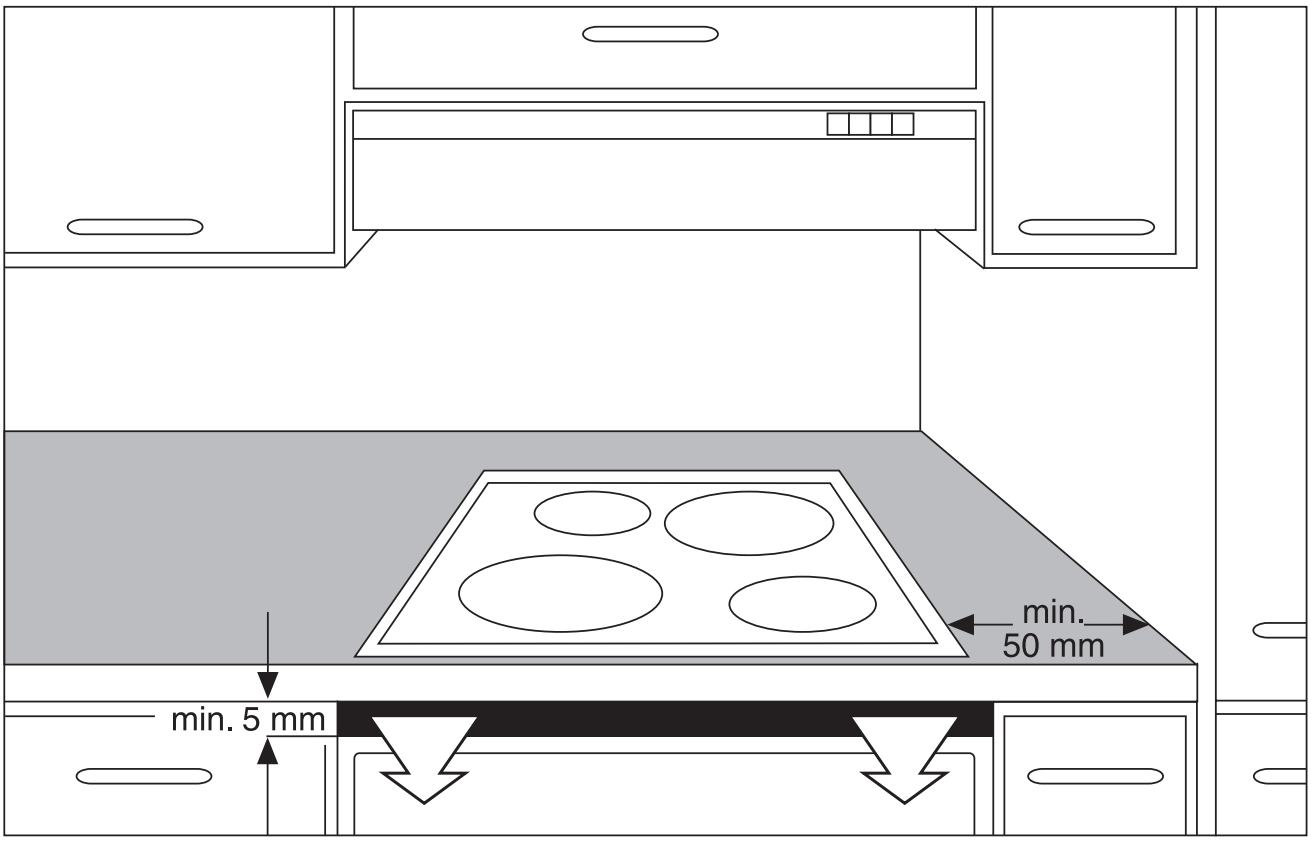
ACHTUNG!
Schäden durch elektrischen Strom.
Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.

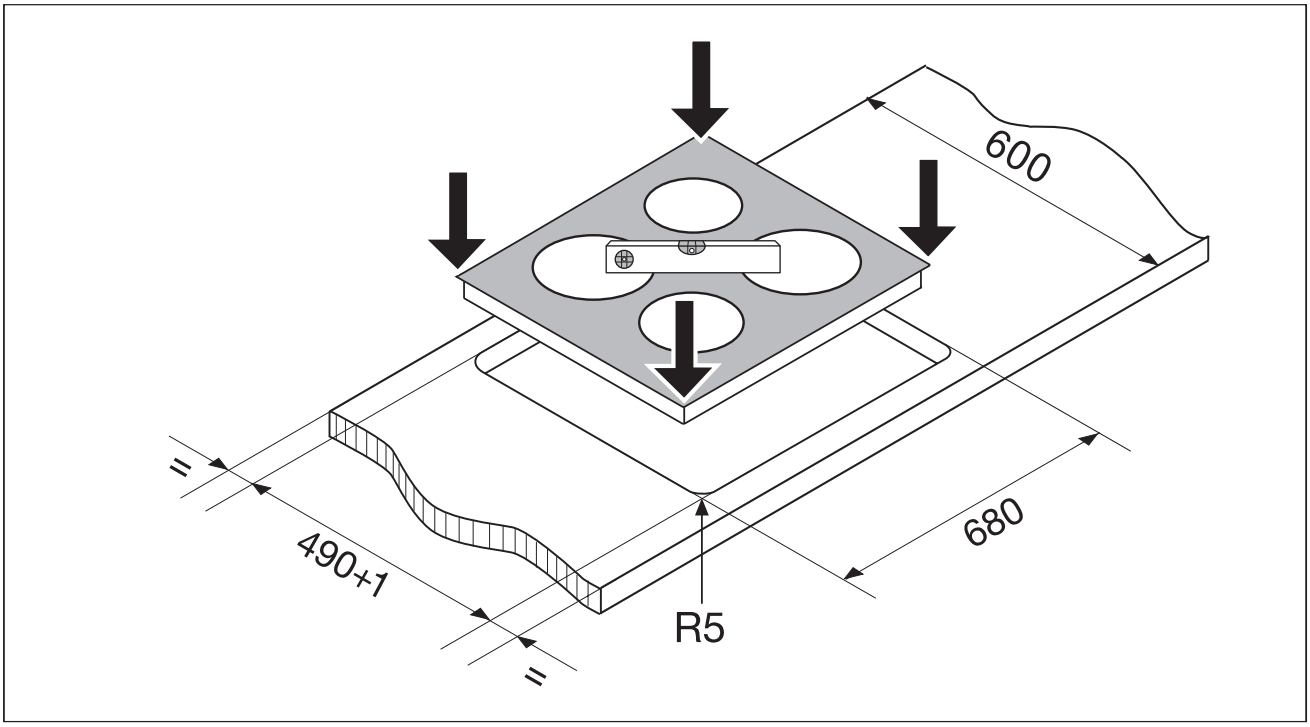
- Klemmverbindungen fachgerecht ausführen.
- Kabel zugentlasten.
- Bei 1 oder 2 phasigem Anschluss muss jeweils die passende Netzanschlussleitung vom Typ H05BB-F Tmax 90° (oder höherwertig) eingesetzt werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°; oder höherwertig) ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.

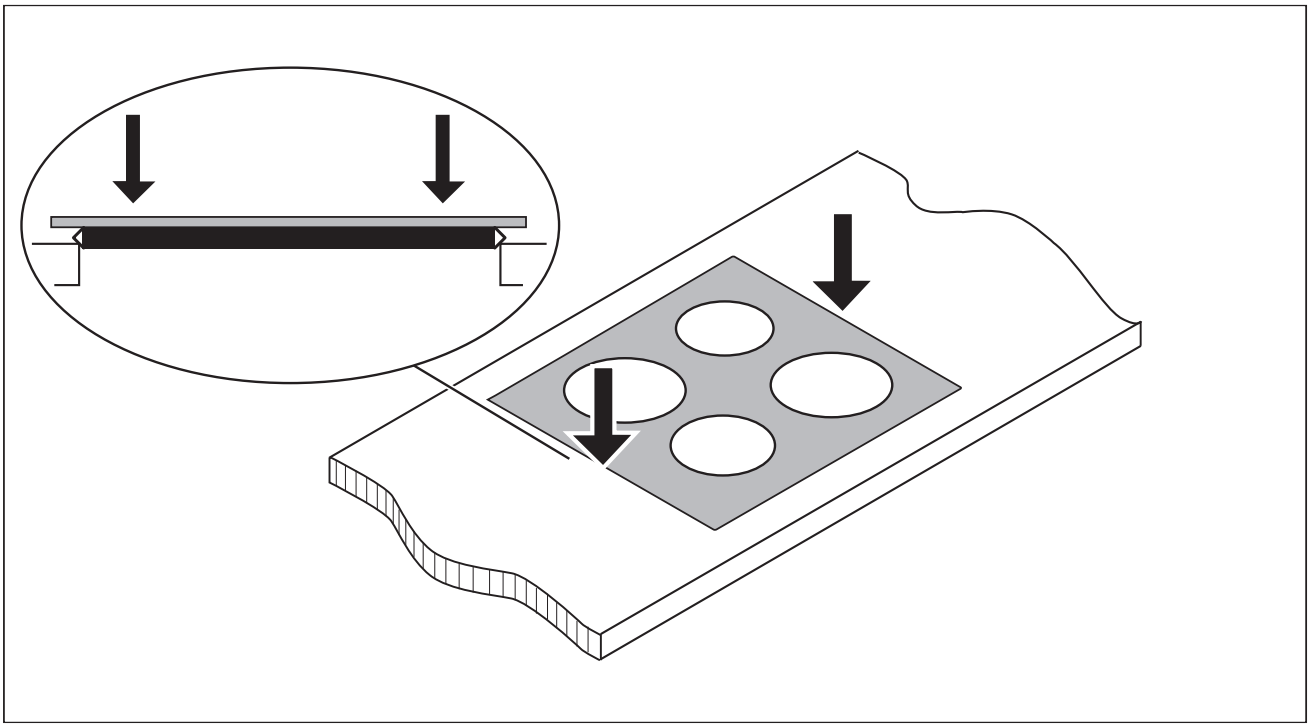
In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

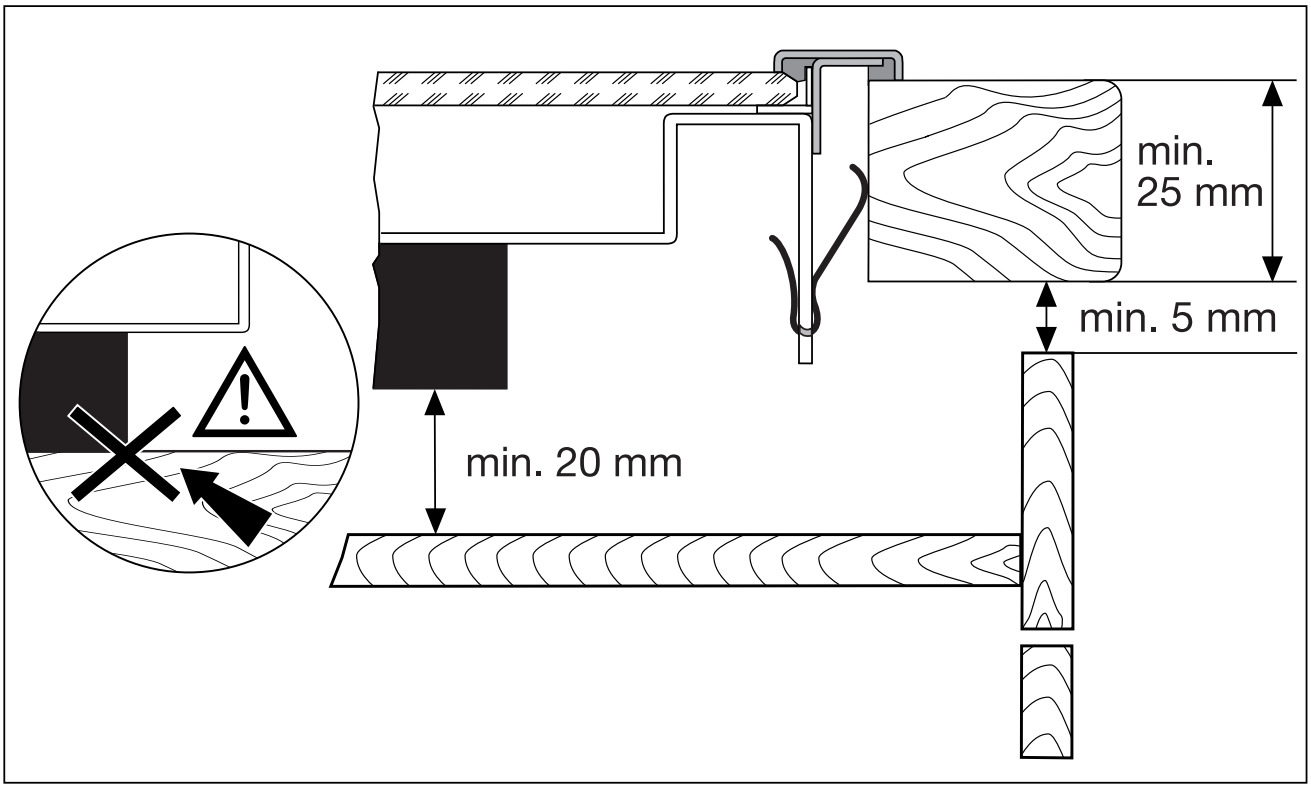
Montage

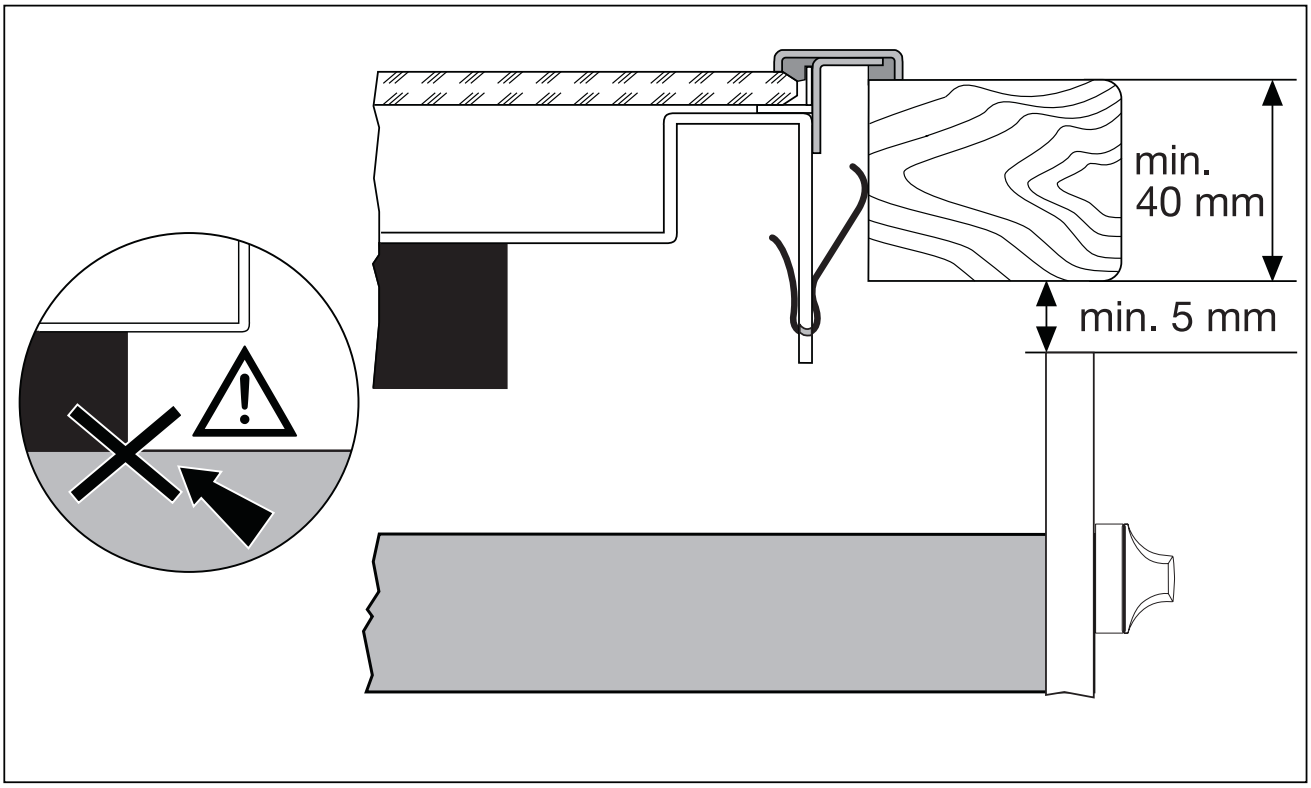





600
=
490+1
=
680
R5







Typenschilder

Modell DIK2470-RF		Prod.Nr. 949 592 506	
Typ 55GDDD4AG	230 V 50 Hz		Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
VOSS-ELECTROLUX			

Modell DIK2470-AL		Prod.Nr. 949 592 507	
Typ 55GDDD4AG	230 V 50 Hz		Induction 7,4 kW
Made in Germany	Ser.Nr.		7,4 kW
VOSS-ELECTROLUX			

Garantibetingelser

Danmark

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt.
Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet „Service“

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.

Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af „Lov om produktansvar“. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Kundeserviceadresser

Danmark

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00 eller Fax 75 91 44 43

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og
Forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
http://www.electrolux.dk

Service

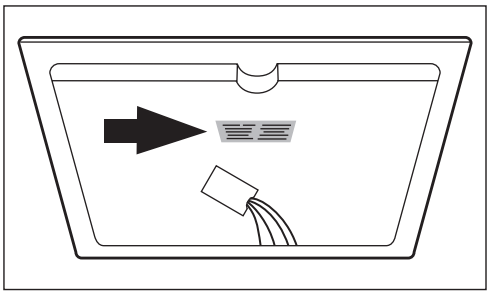
Ved tekniske forstyrrelser bedes De først undersøge, om De selv kan løse problemet ved hjælp af brugsanvisningen (kapitlet „Hvad gør man, hvis ...“).

Hvis De så ikke kan løse problemet, bedes De kontakte kundeservice eller en af vore servicepartnere.

For hurtigt at kunne hjælpe Dem skal vi bruge følgende oplysninger:

– model
– produktnummer (PNC)
– serienummer (S-No.)
  (numrene står på typeskiltet)
– problemets art
– eventuel fejlmeddelelse, der vises på apparatet
– dreistellige Buchstaben-Zahlenkombination der Glaskeramik

Vi råder Dem til at notere de nødvendige oplysninger om apparatet her, så De har dem ved hånden.



Model: .....

PNC: .....

S-No: .....

822 925 535-du-A-221205-01

VOSS

Änderungen vorbehalten

From the Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.